



PRESSEINFORMATION

Köln, den 21.10.2009

Edelste Produkte aus der Olivenmanufaktur – Ganz neu und einzigartig: Vita Verde Oliven-Tapenaden

Ein kulinarisches Highlight bietet auf der eat`n STYLE in Köln die Olivenmanufaktur Vita Verde: Oliven-Tapenaden in Rohkost-Qualität, absolut einzigartig. Ohne Erhitzung, ohne Zusatzstoffe, in Bio-Qualität.

Frische, optimal gereifte Oliven werden dafür entkernt, vermahlen und mit Bio-Kräutern verfeinert. Erhältlich in drei Geschmacksrichtungen: classic, mediterran und pikant. Das Plus: schmeckt nicht nur himmlisch, ist durch die Rohkost-Qualität auch noch gesund! Ein Muss für jeden Gourmet!

Vita Verde Oliven-Tapenade eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, lecker schmeckt sie auch auf rohem Gemüse, z.B. Kohlrabi oder Avocados, in Salaten oder zur Verfeinerung von Saucen und Pasta-Gerichten. Der kulinarischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

3 Geschmacksrichtungen:

Oliven-Tapenade Classic: Schwarze Oliven pur
Oliven-Tapenade Mediterran: Mit milden Bio-Kräutern
Oliven-Tapenade Pikant: Mit Chili, Knoblauch und Bio-Kräutern

Verpackungsgröße: 125 ml zum Preis von 3,95€.

Die Tapenaden sind ein weiterer Baustein im exklusiven Bio-Oliven-Sortiment von Vita Verde: Neben den außergewöhnlichen, leicht luftgetrockneten Oliven findet sich dort auch noch ein exquisites, mild-fruchtiges Olivenöl, das durch seine Natürlichkeit und Milde besticht und gerne von zahlreichen Gourmet-Köchen verwendet wird.

Um diesen erlesenen Geschmack zu erzielen, hat Vita Verde sehr hohe Qualitätskriterien entwickelt: Optimale Reife, schonende Verarbeitung und Rohkostqualität bilden die Eckpfeiler dieser einzigartigen Philosophie.

Optimale Reife als oberstes Qualitätskriterium

Nur die besten, optimal und damit schwarz gereiften Oliven werden nach der Ernte innerhalb weniger Stunden zu köstlichen Olivenprodukten weiterverarbeitet. Optimale Reife bedeutet, dass die Oliven so lange am Baum bleiben, bis sie schwarz und richtig reif sind. Dann sind auch der Geschmack, das Aroma und die Nährstoffe hoch konzentriert. Und das schmeckt man!

Auch die Weiterverarbeitung erfolgt absolut natürlich: das nativ extra Olivenöl wird unter 25°C kalt gepresst, die Oliven lediglich leicht



PRESSEINFORMATION

luftgetrocknet. Auch die neuen Tapenaden werden - einzigartig – in Rohkostqualität produziert.

Auf Thassos, einer griechischen Insel in der nördlichen Ägäis setzt Vita Verde seit fast 20 Jahren diese besondere, schonende Art des Anbaus und der Verarbeitung um. Ohne Plantagenwirtschaft, in ganz natürlich belassenen Landschaften. Durch die extensive Pflege der Olivenbauern haben manche Bäume bereits ein stolzes Alter von 2500 Jahren erreicht.

Folgende Vita Verde Produkte sind verfügbar:

Schwarze Oliven, von Hand selektiert, leicht luftgetrocknet, mit einer Prise Meersalz gewürzt und ohne zusätzliche Flüssigkeit eingeschweißt.

Ursprünglicher, authentischer Geschmack!

200g zum Preis von € 3,95

Kaltgepresstes Olivenöl, nativ extra, erste Güteklasse, fein-mild und fruchtig im Geschmack. Nicht mit anderen Sorten verschnitten, nicht gefiltert und erst nach mehreren Wochen der Ruhe und des Absetzens der Schwebstoffe abgefüllt. Natürlich cholesterinfrei und reich an Omega-3-Fettsäuren.

500ml zum Preis von € 8,95

Köstliche Tapenaden in Rohkostqualität: Entkernte Oliven, zu einer Paste vermahlen. In der Variante classic nur gewürzt mit etwas Meersalz, in den Varianten pikant und mediterran verfeinert mit frischen griechischen Kräutern. Nicht pasteurisiert, aber gekühlt nach Öffnung mehrere Wochen haltbar.

125 ml zum Preis von € 3,95

3504 Zeichen. Foto (für web) anbei. www.vitaverde.de

Mehr Informationen und Bildmaterial erhalten Sie von:

Susanne Bungart

Marketing-Kommunikation Vita Verde

Fon: 02233-700902 / Mobil: 0177-763-4308

Mail: bungart@vitaverde.de

Vita Verde

Uferstrasse 15

50996 Köln

Tel. 0221-396-201 info@vitaverde.de